

## 大鰯の津軽味噌醤油

# 創業100年 限定みそ



**原料こだわり  
温泉熱で熟成**

2010年12月に創業100年を迎える同社の記念商品第2弾。原料に津軽産大豆「おあすす」、放農薬で栽培した津軽産米「つがるロマン」、瀬戸内海産「粗塩」を使用し、1たる(約1t)限定仕込みで醸造した。昨年12月に仕込みをし、温泉熱を使って1カ月醸造した後に自然

# 昔ながらの味どうぞ

大鰯町の津軽味噌醤油(奈良代表取締役)が創業100年記念の限定商品として、津軽産、国産素材(こだわった「マルシチ津軽味噌」)を製造した。大鰯温泉の温泉熱を使って発酵・長期熟成させており、豆の甘み、コメのうまみが生きたまわやか味になってる。

醸造で長期熟成させており、通常の赤みそより色が濃いものの、大豆の甘み、コメのうまみが引き出されてる。商標は「大鰯」をモチーフにして「夏越す」とおごしくなると言われている。家庭で作っていた昔ながらのみそに近い味。価格は通常の商品より高いが、長期熟成によって塩かどが取れ、おいしいみそ

をのぞかせた。限定仕込みのため店頭販売は行わず、同社ホームページにて注文を受け付けている。価格は500gが500円、1kgが1000円、4kgが3600円、10kgが8000円。問い合わせは津軽味噌醤油(20172)に1111、ホームページはhttp://www.maruf.jp/へ。

この画像は、当該ページに限って  
陸奥新報の記事利用を許諾したものです。  
転載ならびにこのページへのリンク  
は固くお断りします。  
[問合せ先]津軽味噌醤油株式会社  
marushiti0141@guitar.ocn.ne.jp